

# OSTRA FUMADA E CROCANTE



Revista  
Ago. | Set. 10

Fotos: Nuno Campos  
Chef: Renato Costa

## PARA 4 PESSOAS

### INGREDIENTES

24 ostras • 2 ovos • 33 cl leite • 2 colheres de mel • 1 pão de Rolão • 100 g farinha de trigo • 1 folar • 1 limão • 1 lima • 1 maçã • 100g algas • 1 molho de espinafres • 2 beterrabas • 50g de amêndoa • 1 ramo de tomilho • 6 alfarrobas • 2 cálices de aguardente de medronho • azeite qb • 1 pac. • De geleia incolor hidratada • flor de sal qb • sal qb

### PREPARAÇÃO

**Ostra Fumada:** Abra as ostras e leve-as a fumar num tacho com alfarroba, tomilho, mel e aguardente de medronho • Ostras frías em farinha de folar • Faça um molho branco com azeite e farinha • Junte a água das ostras e um pouco de leite • Coza • Barre a película aderente com este molho e coloque 2 ostras com um pouco de raspa de limão e lima • Enrole em chouriço e coloque no frio • Passe em farinha, ovo temperado com azeite e sal, e farinha de folar (por esta ordem) • Repita o processo • Leve a frigar a baixa temperatura em pouco azeite • Geleias de beterraba e de água das ostras • Aqueça a água das ostras • Junte geleia incolor hidratada • Aqueça o sumo da beterraba e adicione geleia incolor hidratada **Pão de amêndoa:** Estenda uma fatia de pão com o rolo • Junte ao pão lâminas de amêndoa torrada • Volte a passar o rolo • Leve a frigar em pouco azeite • Emulsão de ostras e espinafres • Emulsione ostras, gema de ovo, um pouco de água, azeite e espinafres branqueados

### APRESENTAÇÃO

Sobreponha num copo de vidro alto diferentes camadas de água de ostra e água da beterraba em gelatina • Em cada camada, coloque previamente no frio para solidificar • Na última camada, junte maçã e uma ostra • Disponha as algas e o pão crocante de amêndoas laminadas com dois crocantes de ostra panadas • Decore o fundo do prato com uma emulsão de ostras e espinafres